

Sehr geehrte Damen und Herren,

ab 29.08.23 bieten wir zusätzlich zu den 3 „normalen“ Menüs Sondermenüs an. Diese Sondermenüs sind für Menschen mit Allergien oder Lebensmittelintolleranzen konzipiert. Sie sind in Einzelschalen verpackt und kosten 6,10 Euro pro Menü.

Die Sondermenüs von Vitesca werden ohne rezeptorischen Zusatz der 14 Hauptallergene zubereitet und in einer separaten Küche durch speziell geschulte Mitarbeiter mit sorgfältig ausgewählten Zutaten hergestellt. Es gelten strenge Hygienerichtlinien für die Produktion der Menüs, sodass diese auch für die Hauptallergien (z.B. Nuss, Erdnuss, Hühnerei, Milcheiweiß) und Lebensmittelintolleranzen (z.B. Lactose und Gluten) sowie vegetarische, vegane und religiöse Ernährungsgewohnheiten eingesetzt werden können. Trotz unseres sorgfältigen Allergenmanagements können wir in diesen Sondermenüs Spuren von Hauptallergenen nicht zu 100% ausschließen. Durch den 4-Wochen-Speiseplan kann eine abwechslungsreiche und ausgewogene Mittagsverpflegung gewährleistet werden.

Ich möchte explizit darauf hinweisen, dass bitte nur Menschen mit besonderem Ernährungsbedarf diese Menüs bestellen. Dadurch dass sie in Einzelschalen verpackt sind, könnte es bei zu vielen Bestellungen Kapazitätsengpässe im Ofen geben.

Mit freundlichen Grüßen

Stephan Kulz

B. Sc. Oecotrophologe  
Staatl. gepr. Betriebswirt

vitesca menü Reimann GmbH & Co. KG  
Rotenburger Straße 30  
30659 Hannover

Tel: 0800 84 83 722  
Fax: 0800 747 0 647

[Stephan.Kulz@vitesca.de](mailto:Stephan.Kulz@vitesca.de)  
[www.vitesca.de](http://www.vitesca.de)



Geschäftsführer: Joachim Reimann und Jan Reimann  
Handelsregister: Amtsgericht Wuppertal HR A 21563